EL PORTAL CATALÀ DE LA FEINA

infofeina

Cap de cuina- Càtering (horari de matins)

Ref.200228 - 27/10/2026 - Comarca Maresme

Descripció de l'oferta

Empresa del sector gastronòmic, amb una trajectòria consolidada i orientada a la qualitat, busca incorporar un/a Cap de Cuina amb experiència en cuina de producció i càtering.

La persona seleccionada assumirà la responsabilitat de coordinar l?àrea de cuina, garantir el bon funcionament operatiu i impulsar el desenvolupament de propostes gastronòmiques, assegurant uns alts estàndards de qualitat i organització.

Funcions i requisits de la vacant

Funcions i responsabilitats:

Organitzar i supervisar el funcionament diari de la cuina, assegurant una producció eficient i alineada amb els estàndards de qualitat.

Planificar les necessitats de producció, definir escandalls i optimitzar els recursos i processos.

Desenvolupar, revisar i implementar noves propostes gastronòmiques, menús i plats.

Coordinar, motivar i liderar l?equip de cuina, vetllant pel bon ambient i el rendiment del grup.

Garantir la qualitat final de les elaboracions, tant a nivell de presentació com de coherència del producte.

Utilitzar eines digitals de gestió per a l?organització, el control i el seguiment de la producció.

Treballar de manera transversal amb altres àrees internes per assegurar el correcte desenvolupament dels serveis.

Vetllar pel compliment de la normativa d?higiene, seguretat alimentària i protocols sanitaris vigents.

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: Torn fix de 6:00 a 14:00 o de 7:00 a 15:00. En moments puntuals l'horari podria variar segons necessitats.

Perspectiva de la feina: Contracte directe per empresa

Salari: 38.000-40.000€ segons vàlua

El salari es negociable

Altres dades a destacar: Sisplau, contesta les preguntes que formulem i adjunta un CV que estigui actualitzat. Gràcies

Estudis

És valorable	Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme

FP II amb titulació Hoteleria i Turisme

Certificats Professionals amb titulació Direcció y producció en cuina (HOTR0110)

Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408)

Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Direcció de cuina

Idiomes

Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Català - B2 - Avançat (Imprescindible)

Professions de la feina

Cap de cuina

Cuiner/a

Experiència laboral

És imprescindible	Experiència sòlida en cuina de producció i serveis de càtering o experiència acreditada en cuina
	Nivell d'experiència: Cap de departament
	Anys d'experiència: 5 anys

Carnets

B

El vehicle propi es requerit

Altres requeriments

Capacitat per coordinar i motivar equips de treball de manera efectiva.

Perfil creatiu i proactiu, amb iniciativa per desenvolupar noves propostes culinàries.

Bona organització i habilitat per planificar tasques, recursos i processos.

Coneixement o facilitat d?aprenentatge d?eines digitals de gestió i control de la producció.

Compromís amb la qualitat, responsabilitat i actitud professional en el lloc de treball.

Zona geogràfica : Preferentment domicili a Selva/Maresme/Vallès Oriental

Empresa

Empresa:	GRUP ORGANIGRAMA
Sector:	Recursos humans: selecció de personal ? headhunting
Descripció:	Organigrama SLU: recursos humans, selecció de personal, formació empresarial, psicologia industrial.

L'equip de consultors experts en selecció de personal d'Organigrama disposem d'una àmplia i sòlida experiència en serveis de recursos humans per a empreses de primer nivell de tot tipus de sectors. Ens avalen els trenta anys d'experiència, durant el quals hem avaluat més de 100.000 candidats per a més de 10.000 processos de selecció.